

**คำนำ**

คู่มือการติดตามและประเมินผลระบบการจัดการอาหารและโภชนาการ  
ในสถานศึกษา สำหรับสถานศึกษานำร่องฉบับนี้ จัดทำขึ้นโดยความร่วมมือจากสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น สังกัดกระทรวงมหาดไทย สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) สำนักงานส่งเสริมสุขภาพ กรมอนามัย สำนักทันตสาธารณสุข กรมอนามัย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการเสริมสร้างสุขภาพ สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล สำนักนโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ รวมถึงผู้แทนผู้บริหารการศึกษาและผู้แทนผู้บริหารสถานศึกษาทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค

ทั้งนี้ กระบวนการในการจัดทำคู่มือการติดตามและประเมินผลระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ประกอบด้วย รูปแบบวิธีการประเมิน มาตรฐาน ตัวชี้วัด ตลอดถึงปฏิทินการประเมินครั้งนี้ ได้ดำเนินการตามคู่มือมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา สำหรับสถานศึกษานำร่อง โดยคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ได้มอบหมายแต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาระบบติดตามและประเมินผลอาหารและโภชนาการของเด็กในวัยเรียน ตามคำสั่งที่ 3/2564 ลงวันที่ 6 พฤษภาคม 2564

คณะผู้จัดทำคู่มือฉบับนี้ คาดหวังว่ารูปแบบ วิธีการ ในคู่มือจะเป็นแนวทางให้ผู้ปฏิบัติได้เกิดความสะดวกตามเจตนาของโครงการ จึงขอขอบพระคุณท่านที่ปรึกษาทุกท่าน ผู้ทรงคุณวุฒิ คณะอนุกรรมการและคณะทำงานทุกท่านมา ณ โอกาสนี้

คณะผู้จัดทำ

29 เมษายน 2565

**สารบัญ**

หน้า

คำนำ ๑

วัตถุประสงค์ของคู่มือ ๓

บทนำ ๔

เป้าหมาย ๖

รูปแบบการประเมิน ๖

ปฏิทินการประเมิน ๗

คณะกรรมการผู้ประเมิน ๘

การกำหนดระดับคุณภาพผลการปฏิบัติงาน และค่าคะแนนในแต่ละมาตรฐาน ๙

การจำแนกระดับคุณภาพ ๑๐ตารางสรุปคะแนนและระดับคุณภาพรวมมาตรฐานที่ 1 – 5 ๑๑

แบบประเมินมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

มาตรฐานที่ ๑ ๑๒

มาตรฐานที่ ๒ ๑๗

มาตรฐานที่ ๓ ๒๕ มาตรฐานที่ ๔ ๓๐

มาตรฐานที่ ๕ ๓๓

ตารางสรุปคะแนนและระดับคุณภาพรวมมาตรฐานที่ 1 – 5 ๓๗

บรรณานุกรม/เอกสารอ้างอิง ๓๘

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน ๓๙

แบบประเมินข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของเด็กวัยเรียนและสุขบัญญัติ 10 ประการ ๔๖

เอกสารที่สำคัญ ๔๘

คำสั่งคณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ที่ ๓ / ๒๕๖๔ ๕๑

**วัตถุประสงค์ของคู่มือ**

เพื่อให้การติดตามและประเมินผลระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาเป็นไปตามเจตนารมณ์ของการแก้ปัญหาภาวะทุพโภชนาการ และการเข้าถึงภาวะโภชนาการที่ดีในเด็กและเยาวชน จึงกำหนดวัตถุประสงค์ไว้ดังนี้

1. เพื่อเป็นแนวทางให้แก่ผู้ประเมิน สถานศึกษาและหน่วยงานในการกำกับ ตรวจสอบ และประเมิน ใช้ในเป็นเครื่องมือในการพิจารณา กลั่นกรอง ตัดสินผลในการประเมินได้สอดคล้องอย่างมีมาตรฐาน

2. เพื่อเป็นเครื่องมือในการส่งเสริม สนับสนุน การพัฒนายกระดับคุณภาพมาตรฐานของสถานศึกษา ลดความเหลื่อมล้ำในการเข้าถึงอาหารและโภชนาการที่เหมาะสม

3. เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สะท้อนจุดแข็ง จุดอ่อนในการนำสู่การพัฒนา ปรับปรุงให้เกิดความยั่งยืน

4. เพื่อสร้างการเรียนรู้แก่ผู้เรียนด้านอาหารและโภชนาการในการดูแลและสร้างเสริมสุขภาพส่วนบุคคล

**บทนำ**

คู่มือการติดตามและประเมินผลมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา สำหรับสถานศึกษานำร่องฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการติดตามและประเมินผลระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา และเป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อนระบบคุณภาพอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ส่งผลให้เด็กและเยาวชนเข้าถึงโภชนาการที่ดี มีสุขภาพที่แข็งแรง เจริญเติบโตและพัฒนาตนเองได้เต็มศักยภาพ เป็นคนดี มีคุณภาพของสังคมไทยต่อไป โดยความร่วมมือของทุกภาคส่วนในการติดตาม ตรวจสอบและประเมินผลตั้งแต่ระดับสถานศึกษา หน่วยงานต้นสังกัด และระดับส่วนกลาง

การติดตามและประเมินผลมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาตามคู่มือฉบับนี้ มุ่งเน้นการประเมินเชิงบูรณาการ โดยผู้เชี่ยวชาญ เป็นการติดตามและประเมินเพื่อการพัฒนาเป็นสำคัญ (Assess for development) ในภารกิจที่ไม่เพิ่มภาระแก่สถานศึกษาหรือผู้รับการประเมิน

ในการติดตาม ตรวจสอบและประเมินระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา เป็นการติดตาม ตรวจสอบ กระบวนการ และผลที่เกิดจากการดำเนินงานด้านการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ซึ่งมาตรฐานและตัวชี้วัด ดังนี้

**แบ่งองค์ประกอบออกเป็น 5 มาตรฐาน จำนวน 23 ตัวชี้วัด**

**มาตรฐานที่ 1: นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา จำนวน 5 ตัวชี้วัด**

ตัวชี้วัดที่ 1 การกำหนดนโยบายส่งเสริมด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพนักเรียน โดยการ

มีส่วนร่วม

ตัวชี้วัดที่ 2 การขับเคลื่อนนโยบายด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียนสู่การปฏิบัติ

ตัวชี้วัดที่ 3 การส่งเสริมผู้นำนักเรียนด้านอาหารโภชนาการและส่งเสริมสุขภาพ

ตัวชี้วัดที่ 4 การพัฒนาบุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียน

ตัวชี้วัดที่ 5 ระบบการบริหารการเงินและพัสดุเกี่ยวกับการจัดบริการอาหารนักเรียนมีประสิทธิภาพ

**มาตรฐานที่ 2 : การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม จำนวน 8 ตัวชี้วัด**

ตัวชี้วัดที่ 1 สถานที่บริโภคอาหาร สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร

ตัวชี้วัดที่ 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง และการเก็บรักษาอาหาร

ตัวชี้วัดที่ 3 ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ใช้ในการประกอบอาหาร

ตัวชี้วัดที่ 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

ตัวชี้วัดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคลของแม่ครัว และผู้สัมผัสอาหาร

ตัวชี้วัดที่ 6 น้ำดื่ม / น้ำใช้ / น้ำแข็ง

ตัวชี้วัดที่ 7 การตรวจสอบและการเก็บรักษาคุณภาพอาหารเสริม (นม)

ตัวชี้วัดที่ 8 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

**มาตรฐานที่ 3 : คุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เด็กควรได้รับตามวัย จำนวน 5 ตัวชี้วัด**

ตัวชี้วัดที่ 1 การจัดอาหารกลางวันตามมาตรฐานโภชนาการ

ตัวชี้วัดที่ 2 การตรวจสอบคุณภาพอาหารกลางวัน ด้านคุณค่าทางโภชนาการและลดหวาน

มัน เค็ม

ตัวชี้วัดที่ 3 การตรวจสอบอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ที่จัดบริการ และจำหน่ายในสถานศึกษา

ตัวชี้วัดที่ 4 การส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสม (เพิ่ม ผักผลไม้ ลดหวานมันเค็ม)

โดยการมีส่วนร่วม

ตัวชี้วัดที่ 5 การลดอาหารเหลือทิ้ง (Food waste)

**มาตรฐานที่ 4: การบูรณาการจัดการเรียนรู้และปัจจัยแวดล้อมเชิงสร้างสรรค์ จำนวน 2 ตัวชี้วัด**

ตัวชี้วัดที่ 1 การจัดการสภาพแวดล้อมในสถานศึกษาที่เหมาะสม เอื้อต่อการมีวิถีชีวิตสุขภาวะ

ตัวชี้วัดที่ 2 การส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการเกษตรปลอดภัย และผลผลิตจากชุมชนในการประกอบ

อาหารและเครื่องดื่ม

**มาตรฐานที่ 5: การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ จำนวน 3 ตัวชี้วัด**

ตัวชี้วัดที่ 1 การเฝ้าระวังพฤติกรรมการบริโภคและการดูแลสุขภาพอนามัยของนักเรียน

ตัวชี้วัดที่ 2 การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ และจัดทำระบบสารสนเทศ

ตัวชี้วัดที่ 3 การคัดกรองนักเรียนที่มีปัญหาภาวะทุพโภชนาการและการแก้ไขแบบมีส่วนร่วม

**เป้าหมาย**

สถานศึกษานำร่อง 16๔ แห่ง ได้รับการประเมินทุกแห่ง (ร้อยละ 100) ภายในปีการศึกษา 2565

**รูปแบบการประเมิน**

รูปแบบวิธีการประเมิน แบ่งเป็น 2 ระดับ ระดับสถานศึกษาสถานศึกษาที่เข้าร่วมโครงการดำเนินการประเมินผลการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษานำร่องโดยดำเนินการตามวิธีการและขั้นตอนดังนี้

1. แต่งตั้งคณะกรรมการติดตามประเมินและรายงานผลการดำเนินงาน

2. คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งดำเนินการประเมินตนเอง ปีการศึกษาละ 2 ครั้ง

- ครั้งที่ 1 เดือนกรกฎาคม - กันยายน ๒๕๖๕

- ครั้งที่ 2 เดือนมกราคม - มีนาคม ๒๕๖๖

3. สถานศึกษารายงานผลการประเมินตนเองต่อหน่วยงานต้นสังกัดและรายงานผลการประเมินในระบบออนไลน์

**ระดับหน่วยงานต้นสังกัดดำเนินการตามวิธีการดังนี้**

1. แต่งตั้งคณะกรรมการติดตามและประเมินผลการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการของสถานศึกษานำร่อง

2. คณะกรรมการดำเนินการศึกษาวิเคราะห์ผลการประเมินตนเองของสถานศึกษาเพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการประเมิน

3. คณะกรรมการลงพื้นที่ประเมินผลการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการเชิงประจักษ์ของสถานศึกษา ตามมาตรฐานและตัวชี้วัด การประเมิน และวิธีการสัมภาษณ์ ตรวจสอบเอกสารหลักฐานร่องรอยการดำเนินงานในสถานศึกษา

4. สรุปและรายงานผลต่อส่วนกลางผ่านระบบออนไลน์

**ปฏิทินการประเมิน**

แบ่งออกเป็น ๓ รูปแบบ ดังนี้

1. ออนไลน์ (on line) ครั้งที่ ๑ คีย์ข้อมูลตามแบบฟอร์มในเวบไซต์เด็กไทยแก้มใส ภายใน เดือนกันยายน ๒๕๖๕
2. ออนไลน์ (on line) ครั้งที่ ๒ คีย์ข้อมูลตามแบบฟอร์มในเวบไซต์เด็กไทยแก้มใส ภายใน เดือน มีนาคม ๒๕๖๖
3. ออนไซต์ (On site) คณะกรรมการระดับชาติ คัดเลือกสถานศึกษาจากข้อมูลออนไลน์ ลงประเมินเชิงประจักษ์ในพื้นที่ ระหว่างเดือน มกราคม - มีนาคม ๒๕๖๖

**กำหนดการประเมิน (โดยสังเขป)**

เวลา 08.45 – 09.00 น. ลงทะเบียน

เวลา 09.00 – 09.30 น. กล่าวต้อนรับคณะที่ลงเยี่ยม (โดย ผอ.รร.)

เวลา 09.30 – 10.00 น. ชี้แจงวัตถุประสงค์

เวลา 10.00 – 10.15 น. แนะนำตัวและถ่ายภาพหมู่

เวลา 10.15 – 11.15 น. โรงเรียนนำเสนอผลงาน

เวลา 11.15 – 12.00 น. กรรมการออกเยี่ยมประเมิน

เวลา 12.00 – 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 13.00 – 15.00 น. กรรมการประเมินต่อช่วงบ่าย

เวลา 15.00 – 16.30 น. คณะกรรมการให้ข้อเสนอแนะโรงเรียน

เวลา 16.30 น. คณะกรรมการเดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ

**คณะกรรมการผู้ประเมิน**

คณะกรรมการประเมิน แบ่งออกเป็น 2 ระดับ ดังนี้

**ระดับสถานศึกษา**

1. ผู้อำนวยการสถานศึกษา ตำแหน่ง ประธานกรรมการ
2. ผู้แทน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบล ตำแหน่ง กรรมการ
3. ตัวแทนแกนนำนักเรียน ตำแหน่ง กรรมการ
4. ผู้แทนคณะกรรมการสถานศึกษา ตำแหน่ง กรรมการ
5. ครูผู้รับผิดชอบอาหารกลางวัน ตำแหน่ง กรรมการและเลขานุการ

**ระดับชาติ**

1. ผู้ทรงคุณวุฒิที่ได้รับแต่งตั้ง ตำแหน่ง ประธาน
2. ผู้แทนจาก หน่วยงานต้นสังกัด ตำแหน่ง รองประธาน
3. ผู้แทนกรมอนามัย ตำแหน่ง กรรมการ
4. ผู้แทนจากกระทรวงเกษตรฯ ที่เกี่ยวข้อง ตำแหน่ง กรรมการ
5. ผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับแต่งตั้ง ตำแหน่ง กรรมการ
6. เลขาธิการมูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ในฐานะผู้แทน สสส. ที่รับผิดชอบโครงการตำแหน่ง กรรมการและเลขานุการ
7. เจ้าหน้าที่โครงการ ตำแหน่ง กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

**การกำหนดระดับคุณภาพผลการปฏิบัติงาน และค่าคะแนนในแต่ละมาตรฐาน**

ระดับคุณภาพผลการปฏิบัติงานเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา   
ได้มีการกำหนดระดับคุณภาพไว้ เป็น 4 ระดับ คือ ระดับดีมาก ระดับดี ระดับพอใช้ และระดับควรปรับปรุง โดยกำหนดให้คะแนนสำหรับการผ่านเกณฑ์ประเมินในแต่ละตัวชี้วัดไว้ ดังนี้ คือ ถ้าทำครบเกณฑ์ในการประเมินทุกข้อของตัวชี้วัด จะได้ 3 คะแนน หมายถึงระดับคุณภาพดีมาก ถ้าทำได้เพียง 3 – 4 ข้อ หรือ 2 ข้อ จะได้ 2 คะแนน หมายถึงระดับดี ถ้าทำได้เพียง 1 – 2 ข้อ จะได้ 1 คะแนน หมายถึงระดับพอใช้ ถ้าทำได้ 1 ข้อ หรือไม่ได้ทำเลย หมายถึงระดับคุณภาพควรปรับปรุง (จำนวนข้อขึ้นอยู่แต่ละตัวชี้วัดที่ไม่เท่ากัน) ซึ่งรายละเอียดจะอยู่ในช่อง  
การสรุปของแต่ละตัวชี้วัดในตารางเกณฑ์ประเมินแต่ละมาตรฐาน

การกำหนดน้ำหนักของคะแนนใน 5 มาตรฐาน ซึ่งมีความสำคัญแตกต่างกันไป ในเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ในครั้งนี้ทางคณะทำงานได้กำหนดค่าของคะแนนรวมของ  
ทุกมาตรฐานไว้เต็ม 100 คะแนน โดยให้ค่าของคะแนนแต่ละมาตรฐานที่ไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับความสำคัญของแต่ละมาตรฐาน ดังนี้ มาตรฐานที่ 1 มีจำนวนตัวชี้วัด 5 ตัว มีค่าคะแนนรวม 20 คะแนน มาตรฐานที่ 2 มีจำนวนตัวชี้วัด 8 ตัว มีค่าคะแนนรวม 25 คะแนน มาตรฐานที่ 3 มีจำนวนตัวชี้วัด 5 ตัว มีค่าคะแนนรวม 25 คะแนน มาตรฐานที่ 4 มีจำนวนตัวชี้วัด 2 ตัว มีค่าคะแนนรวม 15 คะแนน และมาตรฐานที่ 5 มีจำนวนตัวชี้วัด 3 ตัว   
มีค่าคะแนนรวม 15 คะแนน ตามตาราง ดังนี้

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **มาตรฐาน** | **จำนวน**  **ตัวชี้วัด** | **ค่าคะแนน**  **รวม** |
| ที่ 1 : นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา | 5 | 20 |
| ที่ 2 : การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม | 8 | 25 |
| ที่ 3 : คุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เด็กควรได้รับตามวัย | 5 | 25 |
| ที่ 4 : การบูรณาการการจัดการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อมเชิงสร้างสรรค์ | 2 | 15 |
| ที่ 5 : การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ | 3 | 15 |
| **รวม 5 มาตรฐาน** | **23** | **100** |

**การจำแนกระดับคุณภาพ**

|  |  |
| --- | --- |
| ระดับคะแนน | ระดับคุณภาพ |
| ระดับ 80 – 100 | ผ่านระดับดีมาก |
| ระดับ 60 – 79 | ผ่านระดับดี |
| ระดับ 40 - 59 | ผ่านระดับพอใช้ |
| ระดับ 1 - 39 | ควรปรับปรุง |

**ตารางสรุปคะแนนและระดับคุณภาพรวมมาตรฐานที่ 1 - 5**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **มาตรฐานที่** | **รายละเอียด** | **คะแนนที่ได้**  **(คะแนนเต็ม) 100** |
| 1. | นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา ( 20 คะแนน ) |  |
| 2. | การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหาร และสิ่งแวดล้อม ( 25 คะแนน ) |  |
| 3. | คุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เด็กควรได้รับตามวัย (25คะแนน ) |  |
| 4. | การบูรณาการจัดการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อมเชิงสร้างสรรค์  (15 คะแนน ) |  |
| 5. | การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ ( 15 คะแนน ) |  |
|  | **รวม 5 มาตรฐาน คะแนนที่ได้** |  |
|  | **ระดับคุณภาพ** |  |

**แบบประเมินมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา**

**สำหรับสถานศึกษานำร่อง ปีการศึกษา 2564 - 2565**

โรงเรียน....................................................อำเภอ/เขต (กทม.) .............................................จังหวัด...........................

สังกัด(โปรดระบุ) ( ) สพป.เขต...............( ) เทศบาล.................... ( ) อบจ. ( ) อบต..................................

**มาตรฐานที่ 1 นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา**

**จำนวน 5 ตัวชี้วัด**

**ตัวชี้วัดที่ 1. การกำหนดนโยบายส่งเสริมด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพนักเรียน โดยการมีส่วนร่วม**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. มีการนำข้อมูลสถานการณ์ปัจจุบันด้านการจัดบริการอาหาร ภาวะโภชนาการ สภาพแวดล้อมทางสุขอนามัย และสุขภาพนักเรียน มาใช้ในการวิเคราะห์เพื่อกำหนดนโยบายและจัดทำแผน | | | |  |
| ( ) 2. สถานศึกษามีการกำหนดนโยบายและแผนการส่งเสริมด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพนักเรียนอยู่ในการแผนปฏิบัติการของสถานศึกษา | | | |
| ( ) 3. มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการส่งเสริมด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียนของสถานศึกษาและมีการประชุมขับเคลื่อนงานตามนโยบาย (ประกอบด้วยบุคคลที่เกี่ยวข้อง เช่น ครู ผู้ปกครอง นักเรียน ผู้แทนชุมชน ผู้แทนสาธารณสุข ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ/หรือผู้เกี่ยวข้องอื่นๆ เป็นต้น) | | | |
| ( ) 4. มีการลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างสถานศึกษากับ ผู้รับจ้างประกอบอาหารปรุงสำเร็จ กลุ่มเกษตรกร และภาคส่วน ที่เกี่ยวข้อง ในการจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบที่ปลอดภัย | | | |
| ( ) 5. มีเอกสารสรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน | | | |
| ทำได้ 5 ข้อ | ทำได้ 3-4 ข้อ | ทำได้ 1-2 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 2 การขับเคลื่อนนโยบายด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียนสู่การปฏิบัติ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. มีโครงการ/กิจกรรมตามแผนปฏิบัติการในปีปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โภชนาการ และการส่งเสริมสุขภาพนักเรียน โดยมีข้อมูลแสดงภาวะโภชนาการของนักเรียนที่เป็นปัจจุบัน มีการจัดทำสารสนเทศเกี่ยวกับภาวะโภชนาการของนักเรียนย้อนหลังอย่างน้อยสองปีของนักเรียนทุกระดับชั้น ทั้งรายบุคคล รายชั้น และรวมระดับโรงเรียน | | | |  |
| ( ) 2. มีการแต่งตั้ง คณะกรรมการ/คณะทำงาน | | | |
| ( ) 3. มีการกำกับติดตามและรายงานผล และมีการแจ้งข้อมูลภาวะทุพ-โภชนาการของนักเรียน คืนให้แก่นักเรียน ผู้ปกครอง และผู้เกี่ยวข้องทราบ | | | |
| ( ) 4. มีการนำผลไปใช้ปรับปรุง แก้ไข และหรือพัฒนางานอย่างต่อเนื่อง | | | |
| ทำได้ 4 ข้อ | ทำได้ 2-3 ข้อ | ทำได้ 1 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 3. การส่งเสริมผู้นำนักเรียนด้านอาหารโภชนาการและส่งเสริมสุขภาพ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. มีคำสั่งแต่งตั้งผู้นำนักเรียนและกำหนดบทบาทหน้าที่ด้านการส่งเสริมอาหารโภชนาการและสุขภาพอย่างชัดเจน | | | |  |
| ( ) 2. นักเรียนแกนนำได้รับการอบรมและฝึกทักษะการดูแลสุขภาพ | | | |
| ( ) 3. มีการประชุมวางแผนและปฏิบัติงานตามบทบาทหน้าที่ | | | |
| ( ) 4. มีการสรุปรายงานผลการดำเนินงาน | | | |
| ทำได้ 4 ข้อ | ทำได้ 2-3 ข้อ | ทำได้ 1 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 4. การพัฒนาบุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียน**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. มีแผนงาน/โครงการ/กิจกรรมพัฒนาบุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารและโภชนาการ | | | |  |
| ( ) 2. บุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารและโภชนาการ ได้รับการพัฒนาศักยภาพด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพเด็กวัยเรียน ด้านสุขาภิบาลอาหาร และการตักเสิร์ฟอาหาร ตามมาตรฐานโภชนาการในระยะเวลาไม่เกิน 3 ปี | | | |
| ( ) 3. มีรายงานสรุปผลการพัฒนา บุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารและโภชนาการ นำความรู้ ทักษะ มาขยายผล หรือเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ | | | |
| ทำได้ 3 ข้อ | ทำได้ 2 ข้อ | ทำได้ 1 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 5. ระบบการบริหารการเงินและพัสดุเกี่ยวกับการจัดบริการอาหารนักเรียนมีประสิทธิภาพ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. มีแผนการจัดซื้อ จัดหา บำรุง รักษา พัสดุ อุปกรณ์ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดบริการอาหารนักเรียน | | | |  |
| ( ) 2. การจัดซื้อจัดจ้างถูกต้องตามระเบียบกระทรวงการคลัง หรือแนวทางการปฏิบัติของหน่วยงานต้นสังกัด | | | |
| ( ) 3. การเบิก-จ่ายเงินถูกต้องตามระเบียบการเงินการคลัง มีการรับเงินถูกต้อง | | | |
| ( ) 4. มีบันทึกการตรวจสอบพัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องให้เป็นไปตามระเบียบการพัสดุ | | | |
| ทำได้ 4 ข้อ | ทำได้ 2-3 ข้อ | ทำได้ 1 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**สรุปมาตรฐานที่ 1 นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา 5 ตัวชี้วัด คะแนนเต็ม 20 คะแนน**

โรงเรียน....................................................อำเภอ./เขต.............................................จังหวัด...........................

สังกัด(โปรดระบุ) ( ) สพป.เขต...............( ) เทศบาล.................... ( ) อบจ. ( ) อบต..................................

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ตัวชี้วัด** | **รายละเอียด** | **คะแนน** |
| 1 | การกำหนดนโยบายส่งเสริมด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพนักเรียน โดยการมีส่วนร่วม |  |
| 2 | การขับเคลื่อนนโยบายด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียนสู่การปฏิบัติ |  |
| 3 | การส่งเสริมผู้นำนักเรียนด้านอาหารโภชนาการและส่งเสริมสุขภาพ |  |
| 4 | การพัฒนาบุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียน |  |
| 5 | ระบบการบริหารการเงินและพัสดุเกี่ยวกับการจัดบริการอาหารนักเรียนมีประสิทธิภาพ |  |
|  | รวมคะแนน |  |
|  | ได้คะแนน (N = คะแนนที่ได้) (N x 4) / 3 |  |

ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน..............................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

คณะกรรมการ คณะกรรมการ

...................................... ......................................

(...............................................) (..............................................)

**แบบประเมินมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา**

**สำหรับสถานศึกษานำร่อง ปีการศึกษา 2564-2565**

โรงเรียน....................................................อำเภอ/เขต.............................................จังหวัด...........................

สังกัด(โปรดระบุ) ( ) สพป.เขต...............( ) เทศบาล.................... ( ) อบจ. ( ) อบต..................................

**มาตรฐานที่ 2 การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม**

**จำนวน 8 ตัวชี้วัด**

**ตัวชี้วัดที่ 1. สถานที่บริโภคอาหาร สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หมวด 1 ถูกต้องครบถ้วนทุกข้อ ดังนี้  ( ) 1. บริเวณที่บริโภคอาหาร | | | |  |
| ( ) 2. บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร | | | |
| ( ) 3. บริเวณห้องส้วม | | | |
| ( ) 4. ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ | | | |
| ทำได้ 4 ข้อ | ทำได้ 3 ข้อ | ทำได้ 1-2 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 2\*. อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบหรือปรุง และการเก็บรักษาอาหาร**

| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หมวด 2 ถูกต้องครบถ้วนทุกข้อ ดังนี้  ( ) 1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60เซนติเมตร | | | |  |
| ( ) 2. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด | | | |
| ( ) 3. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร | | | |
| ( ) 4. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. / มอก.  หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง | | | |
| ( ) 5. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และมีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น | | | |
| ( ) 6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภทต้ม/แกง ปรุงสุกใหม่ | | | |
| ( ) 7. อาหารสดและบูดเสียง่าย จัดเก็บอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส | | | |
| ทำได้ 6 -7 ข้อ | ทำได้ 4-5 ข้อ | ทำได้ 2-3 ข้อ | ทำได้ 0 -1 ข้อ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ **4** คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 3. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ใช้ในการประกอบอาหาร**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. ใช้เกลือ และผลิตภัณฑ์ปรุงรสเค็มเสริมไอโอดีนในการปรุงประกอบอาหาร | | | |  |
| ( ) 2. ไม่ใช้ผงชูรส และผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสที่มีส่วนผสมของผงชูรส | | | |
| ( ) 3. ไม่ใช้สีสังเคราะห์ ในการปรุงอาหาร หากจะใช้ให้ใช้สีจากธรรมชาติ | | | |
| ( ) 4. ไม่ใช้ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่มีสารกันบูด | | | |
| ทำได้ 4 ข้อ | ทำได้ 3 ข้อ | ทำได้ 1-2 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 4. สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หมวด 3 ถูกต้องครบถ้วนทุกข้อ ดังนี้  ( ) 1. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ ในการประกอบอาหารมีความปลอดภัย สภาพการใช้งานดี และได้ล้างทำความสะอาดอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร | | | |  |
| ( ) 2. เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้ | | | |
| ( ) 3. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ มีเพียงพอครบสำหรับทุกคน | | | |
| ( ) 4. การจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ สะอาดและถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร | | | |
| ทำได้ 4 ข้อ | ทำได้ 3 ข้อ | ทำได้ 1-2 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 5. สุขลักษณะส่วนบุคคลของแม่ครัว และผู้สัมผัสอาหาร**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หมวด 4 ถูกต้องครบถ้วนทุกข้อ ดังนี้  ( ) 1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ และมีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน | | | |  |
| ( ) 2. ครูผู้รับผิดชอบ มีการพัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหารและหลักการโภชนาการจากหน่วยงานจัดการอบรมที่เชื่อถือได้ | | | |
| ( ) 3. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ทคลุมผม สวมแมสก์ปิดปาก-จมูก หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้จากเชื้อโรคติดต่อ | | | |
| ( ) 4. สวมถุงมือที่สะอาด ในการหยิบอุปกรณ์และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | | | |
| ( ) 5. ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ ไม่กระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงาน | | | |
| ทำได้ 5 ข้อ | ทำได้ 3-4 ข้อ | ทำได้ 2 ข้อ | ทำได้ 1-0 ข้อ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 6. น้ำดื่ม / น้ำใช้ /น้ำแข็ง**

| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หมวด 2 ถูกต้องครบถ้วน ทุกข้อ ดังนี้  ( ) 1. น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่ให้บริการต้องอยู่ในภาชนะที่ปิดสนิท ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.) พื้นผิวภายนอกของภาชนะสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร | | | |  |
| ( ) 2. น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท มีภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ เก็บสูงจากพื้นอย่าง น้อย 60 เซนติเมตร | | | |
| ( ) 3. น้ำที่ใช้สำหรับปรุงประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม มีความสะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยราชการรับรอง | | | |
| ( ) 4. น้ำที่ใช้ล้างวัตถุดิบ และภาชนะสัมผัสอาหารต้องเป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ และเก็บน้ำใช้ในภาชนะบรรจุสะอาด มีสภาพดี | | | |
| ( ) 5. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย. เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ไม่ปนเปื้อน มีอุปกรณ์สำหรับตักโดยเฉพาะมีด้ามจับ และ ปากขอบภาชนะเก็บน้ำแข็งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร | | | |
| ทำได้ 5 ข้อ | ทำได้ 3-4 ข้อ | ทำได้ 1-2 ข้อ | ทำได้ 0 ข้อ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 7. การตรวจสอบและการเก็บรักษาคุณภาพอาหารเสริม (นม)**

| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ( ) 1. มีการจัดทำบันทึก และรายงานการตรวจสอบ ตรวจรับนมจากผู้ประกอบการผลิตในการขนส่งนมและจัดเก็บรักษานม ที่มอบให้สถานศึกษา ตามประกาศคณะกรรมการอาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชน เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการดำเนินงานโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน | | | |  |
| ( ) 2. มีการเก็บรักษานมอย่างเหมาะสม ได้แก่ นมพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บในตู้เย็น หรือใส่ถังแช่ที่สะอาดและใช้น้ำแข็งที่สะอาด นมต้องมีความเย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส หากเป็น นมยูเอชที  ต้องจัดเก็บที่สะอาด สามารถป้องกันสัตว์พาหะ และการเสื่อมคุณภาพของผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน โดยบรรจุลังกระดาษไม่ซ้อนลังสูงเกิน 8 ชั้น หรือกรณีกล่องนมที่ห่อด้วยฟิล์มพลาสติกไม่วางซ้อนสูงเกิน 5 ชั้น และเก็บรักษาในสภาพที่สะอาดบนชั้นยกสูงจากพื้นดินอย่างน้อย 10 เซนติเมตร รวมทั้งวางเก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน 45 องศาเซลเซียส ในสภาพที่ไม่เปียกชื้น และไม่ถูกแสงแดด | | | |
| ( ) 3. มีการตรวจสอบนม ก่อนให้นักเรียนดื่ม | | | |
| ทำได้ 3 ข้อ | ทำได้ 2 ข้อ | ทำได้ 1 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 8. การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร**

| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร ในตัวอาหาร ภาชนะ ถาดอาหาร มือแม่ครัว ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง ดังนี้  ( ) 1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อน  เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | | | |  |
| ( ) 2. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อน  เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ที่ภาชนะและอุปกรณ์ตักอาหารขณะเสิร์ฟ และถาดอาหาร ช้อน ส้อมของนักเรียน | | | |
| ( ) 3. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อน  เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ที่มือแม่ครัว และผู้สัมผัสอาหาร | | | |
| ( ) 4. มีการคัดแยกขยะและกำจัดขยะอย่างถูกวิธี | | | |  |
| ( ) 5. มีบ่อดักเศษอาหารและบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย | | | |  |
| มีการตรวจครบและผ่าน 5 ข้อ | การตรวจครบและผ่าน  3 – 4 ข้อ | การตรวจครบและผ่าน 1 – 2 ข้อ | การตรวจไม่ผ่านทั้ง 5 ข้อ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**สรุปมาตรฐานที่ 2. การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม จำนวน 8 ตัวชี้วัด คะแนนเต็ม 25 คะแนน**

โรงเรียน....................................................อำเภอ./เขต.............................................จังหวัด...........................

สังกัด(โปรดระบุ) ( ) สพป.เขต...............( ) เทศบาล.................... ( ) อบจ. ( ) อบต..................................

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ตัวชี้วัด** | **รายละเอียด** | **คะแนน** |
| 1 | สถานที่บริโภคอาหาร สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร |  |
| **2\*** | **อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง และการเก็บรักษาอาหาร** |  |
| 3 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ใช้ในการประกอบอาหาร |  |
| 4 | สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ |  |
| 5 | สุขลักษณะส่วนบุคคลของแม่ครัว และผู้สัมผัสอาหาร |  |
| 6 | น้ำดื่ม / น้ำใช้ /น้ำแข็ง |  |
| 7 | การตรวจสอบและการเก็บรักษาคุณภาพอาหารเสริม (นม) |  |
| 8 | การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร |  |
|  | รวมคะแนน |  |
|  | รวมคะแนน (ข้อ 1, 3 - 8 ข้อละ 3 คะแนน และ ข้อ 2\* คิด 4 คะแนน) |  |

ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน..............................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

คณะกรรมการ คณะกรรมการ

...................................... ......................................

(...............................................) (...............................................)

**แบบประเมินมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา**

**สำหรับสถานศึกษานำร่อง ปีการศึกษา 2564-2565**

โรงเรียน....................................................อำเภอ./เขต.............................................จังหวัด...........................

สังกัด(โปรดระบุ) ( ) สพป.เขต...............( ) เทศบาล.................... ( ) อบจ. ( ) อบต..................................

**มาตรฐานที่ 3 คุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เด็กควรได้รับตามวัย**

**จำนวน 5 ตัวชี้วัด**

**ตัวชี้วัดที่ 1. การจัดอาหารกลางวันตามมาตรฐานโภชนาการ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. อาหารที่จัดบริการนักเรียนมีสารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่จำเป็นต่อการพัฒนาร่างกายตามวัยของนักเรียนในแต่ละวัน และครบสารอาหารเฉลี่ยต่อสัปดาห์ ตาม Thai School Lunch และ/หรือ มาตรฐานอาหารกลางวันโรงเรียน | | | |  |
| ( ) 2. นักเรียนได้บริโภค ผัก ผลไม้ ตามฤดูกาล ที่ปลอดภัย และหลากหลาย อย่างน้อย 3 วันต่อสัปดาห์ | | | |
| ( ) 3. ปริมาณการตักอาหารเหมาะสมตามวัย | | | |
| ทำได้ 3 ข้อ | ทำได้ 2 ข้อ | ทำได้ 1 ข้อ | ทำไม่ได้ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 2. การตรวจสอบคุณภาพอาหารกลางวัน ด้านคุณค่าทางโภชนาการและลดหวาน มัน เค็ม**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. มีคณะกรรมการ ตรวจสอบคุณภาพอาหารกลางวัน และมีการบันทึกการตรวจสอบทุกวัน | | | |  |
| ( ) 2. มีการแจ้งผลการตรวจสอบคุณภาพให้แม่ครัว / ผู้รับจ้างเหมาปรุงอาหารสำเร็จ ได้ลงนามรับทราบทุกเดือน เพื่อปรับปรุง แก้ไข | | | |
| ( ) 3. แจ้งผลการตรวจสอบคุณภาพ ให้นักเรียน ครู และแม่ครัว/ผู้รับจ้างทราบ | | | |
| ทำได้ 3 ข้อ | ทำได้ 2 ข้อ | ทำได้ 1 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 3. การตรวจสอบอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ที่จัดบริการ และจำหน่ายในสถานศึกษา**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. ปลอดจากน้ำอัดลม เครื่องดื่มรสหวาน ขนมกรุบกรอบ และอาหารที่ไม่เกิดประโยชน์ต่อสุขภาพ (ถ้าทำได้ตามข้อ 1 ไม่ต้องตอบข้อ 2 - 4) | | | |  |
| ( ) 2. มีกิจกรรมส่งเสริม และเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ในสถานศึกษา | | | |
| ( ) 3. คณะกรรมการ สุ่มตรวจสอบคุณภาพอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ที่จัดบริการในสถานศึกษา และบันทึกผลการตรวจสอบคุณภาพอาหาร เดือนละ 1 ครั้ง | | | |
| ( ) 4. มีการสรุปรายงานผลการตรวจสอบคุณภาพอาหารต่อที่ประชุม เพื่อปรับปรุงและแก้ไขปัญหา เดือนละ 1 ครั้ง | | | |
| ทำได้ตามข้อ 1  หรือทำได้ข้อ 2- 4 | ทำได้ 2 ข้อ  (ในข้อ 2 – 4) | ทำได้ 1 ข้อ  (ในข้อ 2 – 4) | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 4. การส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสม (เพิ่ม ผักผลไม้ ลดหวานมัน เค็ม) โดยการมีส่วนร่วม**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. มีกิจกรรมส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เหมาะสม (เพิ่ม ผักผลไม้ ลดหวานมัน เค็ม)ในสถานศึกษา และ/หรือในชุมชนบริเวณรอบสถานศึกษา | | | |  |
| ( ) 2. จัดกิจกรรมการส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคอาหาร เพื่อสุขภาพภายใต้การมีส่วนร่วมของครู นักเรียน ผู้ปกครอง และชุมชน | | | |
| ( ) 3. มีนวัตกรรม รูปแบบ วิธีการปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best practice ) และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ | | | |
| ( ) 4. มีการประชุม ถอดบทเรียน สรุปผล และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ | | | |
| ทำได้ 4 ข้อ | ทำได้ 3 ข้อ | ทำได้ 1 -2 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 5. การลดอาหารเหลือทิ้ง (Food waste)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. มีกิจกรรม/การให้ความรู้แก่ครูและนักเรียนเกี่ยวกับปริมาณและอาหารที่ควรได้รับ และการลดปัญหาอาหารเหลือทิ้ง (Food waste) | | | |  |
| ( ) 2. มีกิจกรรมส่งเสริมการบริโภคอาหารที่ได้รับบริการให้หมด เพื่อให้ได้รับคุณค่าอาหาร และลดปัญหาอาหารเหลือทิ้ง (Food waste) | | | |
| ( ) 3. มีการติดตาม จดบันทึกอาหารที่นักเรียนเหลือทิ้ง เพื่อวิเคราะห์หาสาเหตุ | | | |
| ( ) 4. มีการประชุมร่วมกันระหว่างนักเรียนแกนนำ ครู และแม่ครัว หรือผู้รับจ้างเหมาปรุงอาหารสำเร็จ เพื่อหาวิธีแก้ไข | | | |
| ทำได้ 4 ข้อ | ทำได้ 3 ข้อ | ทำได้ 1-2 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**สรุปมาตรฐานที่ 3 คุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เด็กควรได้รับตามวัย จำนวน 5 ตัวชี้วัด คะแนนเต็ม 25 คะแนน**

โรงเรียน....................................................อำเภอ./เขต.............................................จังหวัด...........................

สังกัด(โปรดระบุ) ( ) สพป.เขต...............( ) เทศบาล.................... ( ) อบจ. ( ) อบต..................................

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ตัวชี้วัด** | **รายละเอียด** | **คะแนน** |
| 1 | การจัดอาหารกลางวันตามมาตรฐานโภชนาการ |  |
| 2 | การตรวจสอบคุณภาพอาหารกลางวัน ด้านคุณค่าทางโภชนาการและลดหวาน  มัน เค็ม |  |
| 3 | การตรวจสอบอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ที่จัดบริการ และจำหน่ายในสถานศึกษา |  |
| 4 | การส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสม (เพิ่มผักผลไม้ ลดหวานมันเค็ม) โดยการมีส่วนร่วม |  |
| 5 | การลดอาหารเหลือทิ้ง (Food Waste) |  |
|  | รวมคะแนน (N = คะแนนที่ได้) (N x 5) / 3 |  |
|  | ได้คะแนน |  |

ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน..............................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

คณะกรรมการ คณะกรรมการ

...................................... ......................................

(..............................................) (................................................)

**แบบประเมินมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา**

**สำหรับสถานศึกษานำร่อง ปีการศึกษา 2564-2565**

โรงเรียน....................................................อำเภอ/เขต.............................................จังหวัด...........................

สังกัด(โปรดระบุ) ( ) สพป.เขต...............( ) เทศบาล.................... ( ) อบจ. ( ) อบต..................................

**มาตรฐานที่ 4. การบูรณาการจัดการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อมเชิงสร้างสรรค์**

**จำนวน 2 ตัวชี้วัด**

**ตัวชี้วัดที่ 1. การจัดการสภาพแวดล้อมในสถานศึกษาที่เหมาะสม**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. สถานศึกษามีการจัดหาหรือจำหน่าย อาหาร เครื่องดื่มที่ส่งเสริมสุขภาพ และไม่บริการหรือจำหน่ายจ่ายแจกอาหารและเครื่องดื่ม ที่หวานจัด เค็มจัด ไขมันสูง ประเภทหมักดอง และที่ไม่ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยฉลากและเครื่องดื่ม ไม่ส่งเสริมการตลาด และมีการ กำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม | | | |  |
| ( ) 2. มีกิจกรรมการสร้างความรอบรู้ ด้านโภชนาการและอาหารปลอดภัย | | | |
| ( ) 3. มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการ และอาหารปลอดภัย ผ่านช่องทางสื่อสารต่าง ๆ เช่น มีนิทรรศการ รณรงค์ ทายปัญหา เสียงตามสาย งานเสวนาวิชาการของนักเรียน เกมส์ เป็นต้น | | | |
| ทำได้ 3 ข้อ | ทำได้ 2 ข้อ | ทำได้ 1 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 2. การส่งเสริมการเรียนรู้ของนักเรียนในเรื่อง การเกษตรที่ปลอดภัย และการใช้ผลผลิตที่ปลอดภัยในการประกอบอาหาร และเครื่องดื่ม**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. มีกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้และฝึกทักษะ ด้านโภชนาการและอาหารปลอดภัย | | | |  |
| ( ) 2. มีกิจกรรมการเกษตรในสถานศึกษา | | | |
| ( ) 3. มีกิจกรรมส่งเสริมการใช้ที่ปลอดภัยในการประกอบอาหารนักเรียน | | | |
| ( ) 4. มีกิจกรรมส่งเสริมการจำหน่ายผลผลิตทางการเกษตรที่ปลอดภัยระหว่างสถานศึกษากับชุมชน | | | |
| ทำได้ 3-4 ข้อ | ทำได้ 2 ข้อ | ทำได้ 1 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**สรุปมาตรฐานที่ 4: การบูรณาการจัดการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อมเชิงสร้างสรรค์** จำนวน 2 ตัวชี้วัด คะแนนเต็ม 15 คะแนน

โรงเรียน....................................................อำเภอ./เขต.............................................จังหวัด...........................

สังกัด(โปรดระบุ) ( ) สพป.เขต...............( ) เทศบาล.................... ( ) อบจ. ( ) อบต..................................

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ตัวชี้วัด** | **รายละเอียด** | **คะแนน** |
| 1 | การจัดการสภาพแวดล้อมในสถานศึกษาที่เหมาะสม เอื้อต่อการมีวิถีชีวิตสุขภาวะ |  |
| 2 | การส่งเสริมการเรียนรู้ของนักเรียนในเรื่อง การเกษตรที่ปลอดภัย และการใช้ผลผลิตที่ปลอดภัยจากชุมชนในการประกอบอาหาร และเครื่องดื่ม |  |
|  | รวมคะแนน (N = คะแนนที่ได้) (N x 5) / 2 |  |
|  | ได้คะแนน |  |

ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน..............................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

คณะกรรมการ คณะกรรมการ

...................................... ......................................

(...............................................) (.................................................)

**แบบประเมินมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา**

**สำหรับสถานศึกษานำร่อง ปีการศึกษา 2564-2565**

โรงเรียน....................................................อำเภอ/เขต.............................................จังหวัด...........................

สังกัด(โปรดระบุ) ( ) สพป.เขต...............( ) เทศบาล.................... ( ) อบจ. ( ) อบต..................................

**มาตรฐานที่ 5 การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ**

**จำนวน 3 ตัวชี้วัด**

**ตัวชี้วัดที่ 1. การเฝ้าระวังพฤติกรรมการบริโภคและการดูแลสุขภาพอนามัยของนักเรียน**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของกลุ่มตัวอย่างนักเรียนที่ปฏิบัติได้ตามหลักปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของเด็กวัยเรียน/วัยรุ่นจำนวน 9 ข้อ | | | |  |
| ( ) 2. ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของกลุ่มตัวอย่างนักเรียนที่ปฏิบัติได้ตามสุขบัญญัติแห่งชาติ 10 ประการ | | | |
| ( ) 3. ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของกลุ่มตัวอย่างนักเรียน มีการออกกำลังกายที่เหมาะสมตามวัย | | | |
| ทำได้ 3 ข้อ | ทำได้ 2 ข้อ | ทำได้ 1 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**หมายเหตุ** กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 20 ของนักเรียน ป. 2 – 6 สำหรับโรงเรียนประถมศึกษา

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 2. การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ และจัดทำระบบสารสนเทศ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. มีเครื่องมือชั่ง วัด ได้มาตรฐาน และวิธีการชั่งวัด และบันทึกข้อมูลถูกต้อง | | | |  |
| ( ) 2. มีการชั่งน้ำหนักวัดส่วนสูง และประเมินภาวะโภชนาการ (เตี้ย ผอม อ้วน สมส่วน) นักเรียนทุกคน ภาคเรียนละ 2 ครั้ง | | | |
| ( ) 3. มีระบบสารสนเทศในการจัดเก็บข้อมูล การเฝ้าระวัง การจดบันทึกเป็นรายบุคคล/รายห้อง และรวมระดับสถานศึกษา | | | |
| ( ) 4. มีการนำข้อมูลเฝ้าระวังภาวะโภชนาการไปใช้ในการวางแผนการดำเนินงาน และแก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการ และบันทึกผลรายบุคคล | | | |
| ทำได้ 4 ข้อ | ทำได้ 3 ข้อ | ทำได้ 1-2 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**ตัวชี้วัดที่ 3. การคัดกรองนักเรียนที่มีปัญหาภาวะทุพโภชนาการและการแก้ไขแบบมีส่วนร่วม**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์การประเมิน** | | | | **ข้อค้นพบ** |
| ( ) 1. มีการคัดกรองและติดตามนักเรียนรายบุคคลที่มีปัญหาและแนวโน้มมีปัญหา เป็นรายเดือน เช่น เด็กภาวะท้วม เริ่มอ้วน อ้วน ค่อนข้างผอม ผอม ค่อนข้างเตี้ย และเตี้ย และ มีการจัดทำทะเบียน และประวัติรายบุคคล | | | |  |
| ( ) 2. โรงเรียนมีบุคลากรหรือบริการให้คำปรึกษาด้านสุขภาพหรือป้องกันพฤติกรรมเสี่ยงสำหรับนักเรียน | | | |
| ( ) 3. มีวิธีการแก้ไขปัญหาโดยครู ผู้ปกครอง และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข และมีการประสานงานกรณีที่นักเรียนมีปัญหาเกินขีดความสามารถของสถานศึกษาได้รับการส่งต่อ เพื่อช่วยเหลือ/รักษา/ขอคำปรึกษาจากเครือข่าย บุคลากรสาธารณสุข หรือผู้เกี่ยวข้อง | | | |
| ( ) 4. มีการประสานงานความร่วมมือกับผู้ปกครองในการแก้ไขปัญหาภาวะทุพโภชนาการของนักเรียน | | | |
| ( ) 5. มีรายงานผลการคัดกรอง กิจกรรมการส่งเสริมด้านโภชนาการ และ/หรือแก้ไขปัญหาภาวะทุพโภชนาการของนักเรียน รายภาคเรียน และกิจกรรมให้ขวัญกำลังใจ | | | |
| ทำได้ 5 ข้อ | ทำได้ 3 - 4 ข้อ | ทำได้ 1-2 ข้อ | ไม่ได้ทำ | **คะแนนที่ได้** |
| ได้ 3 คะแนน | ได้ 2 คะแนน | ได้ 1 คะแนน | ได้ 0 คะแนน |  |

**ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นสำหรับคณะกรรมการ ...........................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**....................................................................................................................................................................**

**สรุปมาตรฐานที่ 5: การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ 3 ตัวชี้วัด จำนวน 3 ตัวชี้วัด** คะแนนเต็ม 15 คะแนน

โรงเรียน....................................................อำเภอ./เขต.............................................จังหวัด...........................

สังกัด(โปรดระบุ) ( ) สพป.เขต...............( ) เทศบาล.................... ( ) อบจ. ( ) อบต..................................

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ตัวชี้วัด** | **รายละเอียด** | **คะแนน** |
| 1 | การเฝ้าระวังพฤติกรรมการบริโภคและการดูแลสุขภาพอนามัยของนักเรียน |  |
| 2 | การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ พฤติกรรมสุขภาพและการจัดการแก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการของนักเรียนและมีการจัดทำระบบสารสนเทศ |  |
| 3 | การคัดกรองนักเรียนที่มีปัญหาภาวะทุพโภชนาการและการแก้ไขแบบมีส่วนร่วม |  |
|  | รวมคะแนน (N = คะแนนที่ได้) (N x 5) / 3 |  |
|  | ได้คะแนน |  |

ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน..............................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

คณะกรรมการ คณะกรรมการ

...................................... ......................................

(.................................................) (.................................................)

**ตารางสรุปคะแนนและระดับคุณภาพรวมมาตรฐานที่ 1 - 5**

โรงเรียน....................................................อำเภอ./เขต.............................................จังหวัด...........................

สังกัด(โปรดระบุ) ( ) สพป.เขต...............( ) เทศบาล.................... ( ) อบจ. ( ) อบต..................................

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **มาตรฐานที่** | **รายละเอียด** | **คะแนนที่ได้**  **(คะแนนเต็ม) 100** |
| 1. | นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา ( 20 คะแนน ) |  |
| 2. | การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหาร  และสิ่งแวดล้อม ( 25 คะแนน ) |  |
| 3. | คุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เด็กควรได้รับตามวัย (25คะแนน ) |  |
| 4. | การบูรณาการจัดการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อมเชิงสร้างสรรค์  (15 คะแนน ) |  |
| 5. | การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ ( 15 คะแนน ) |  |
|  | **รวม 5 มาตรฐาน คะแนนที่ได้** |  |
|  | **ระดับคุณภาพ** |  |

ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน..............................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

..............................................................................................................................................................................

ประธานคณะกรรมการ

......................................

(...................................................)

คณะกรรมการ คณะกรรมการ

...................................... ......................................

(.................................................) (.................................................)

คณะกรรมการ คณะกรรมการและเลขนุการ

...................................... ......................................

(.................................................) (.................................................)

**ภาคผนวก**

**แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน**

**เอกสารเพิ่มเติม มาตรฐานที่ 2 ตัวชี้วัดที่ 1, 2, 4, 5, 6, 8**

(ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

โรงเรียน....................................................อำเภอ/เขต.............................................จังหวัด...........................

สังกัด(โปรดระบุ) ( ) สพป.เขต...............( ) เทศบาล.................... ( ) อบจ. ( ) อบต..................................

**แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน จำนวน 50 ข้อ (5 หมวด)**

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. ถูกต้องครบถ้วน : โรงอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน

2. ต้องปรับปรุง : โรงอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ

ผู้ตรวจประเมินแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

3. ไม่มีกิจกรรม : โรงอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร

ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

**หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 20 ข้อ)**

* 1. **บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **ผลการตรวจแนะนำ** | | |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มีกิจกรรม** |
| 1. พื้น ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ไม่มีหยากไย่ |  |  |  |
| 2. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ |  |  |  |
| 3. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร |  |  |  |
| 4. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก |  |  |  |
| 5. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร |  |  |  |
| 6. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย |  |  |  |
| **รวม** |  |  |  |

**1.2 บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 8 ข้อ)**

| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **ผลการตรวจแนะนำ** | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มีกิจกรรม** |
| 1. พื้น ผนัง หรือเพดาน ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาด  ได้ง่าย ไม่มีเศษขยะหรือเศษอาหารบนพื้น ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน |  |  |  |
| 2. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูด  อากาศหรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น |  |  |  |
| 3. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา |  |  |  |
| 4. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี  ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ไม่เตรียมประกอบ  หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม |  |  |  |
| 5. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบ  อาหาร |  |  |  |
| 6. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียมปรุง  ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน และไม่นำภาชนะ  บรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร |  |  |  |
| 7. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด และมีการ  แยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น |  |  |  |
| 8. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง  และมีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ |  |  |  |
| **รวม** |  |  |  |

* 1. **บริเวณห้องส้วม (จำนวน 3 ข้อ)**

| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **ผลการตรวจแนะนำ** | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มีกิจกรรม** |
| 1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอมีสภาพที่พร้อมใช้งาน  ตลอดระยะเวลาให้บริการ |  |  |  |
| 2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง แยกเป็น  สัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บ เตรียมปรุงประกอบ  จำหน่าย และบริโภคอาหาร |  |  |  |
| 3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา |  |  |  |
| **รวม** |  |  |  |

**1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (จำนวน 3 ข้อ)**

| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **ผลการตรวจแนะนำ** | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มีกิจกรรม** |
| 1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และ  มีที่ครอบหลอดไฟ |  |  |  |
| 2. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร และบริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์  แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ |  |  |  |
| 3. ห้องแช่เย็น ห้องเก็บอาหาร และห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ |  |  |  |
| **รวม** |  |  |  |

**หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร (จำนวน 14 ข้อ)**

**2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 7 ข้อ)**

| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **ผลการตรวจแนะนำ** | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มีกิจกรรม** |
| 1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศา  เซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60เซนติเมตร |  |  |  |
| 2. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ เก็บแยก  เป็นสัดส่วน มีการปกปิด |  |  |  |
| 3. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด  และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร |  |  |  |
| 4. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก.หรือเครื่องหมาย  อื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง |  |  |  |
| 5. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับ  อาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และมีการปกปิดด้วย  วิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น |  |  |  |
| 6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภท  ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส |  |  |  |
| 7. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิ  ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส |  |  |  |
| **รวม** |  |  |  |

**2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 4 ข้อ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **ผลการตรวจแนะนำ** | | |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มีกิจกรรม** |
| **น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ**  1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.) พื้นผิวภายนอกของ ภาชนะ  สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร |  |  |  |
| **น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท**  2. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มี  ด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ เก็บสูงจากพื้นอย่าง น้อย 60 เซนติเมตร |  |  |  |
| 3. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐาน  ตามที่หน่วยงานราชการรับรอง |  |  |  |
| **น้ำใช้**  4. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำ  ของเจ้าหน้าที่ และภาชนะบรรจุสะอาด มีสภาพดี |  |  |  |
| **รวม** |  |  |  |

**2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 3 ข้อ)**

| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **ผลการตรวจแนะนำ** | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มีกิจกรรม** |
| 1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย. เก็บใน  ภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด |  |  |  |
| 2. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบ  ภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติดเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำ  ขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ |  |  |  |
| 3. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ และไม่นำ  อาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค |  |  |  |
| **รวม** |  |  |  |

**หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)**

| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **ผลการตรวจแนะนำ** | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มีกิจกรรม** |
| 1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด  เป็นต้น |  |  |  |
| 2. เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก  และผลไม้ |  |  |  |
| 3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย  เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด |  |  |  |
| 4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ  ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร |  |  |  |
| 5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะ  หรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร |  |  |  |
| 6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด  มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร |  |  |  |
| 7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความ  ร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด |  |  |  |
| **การล้างภาชนะอุปกรณ์** | | | |
| 8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร |  |  |  |
| 9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะ  รองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร |  |  |  |
| 10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย  2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน |  |  |  |
| 11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำ  ร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น |  |  |  |
| **รวม** |  |  |  |

**หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 4 ข้อ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **ผลการตรวจแนะนำ** | | |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มีกิจกรรม** |
| 1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ และ มีสุขภาพดี  ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน |  |  |  |
| 2. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหาร  จากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน |  |  |  |
| 3. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ท  คลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ |  |  |  |
| 4. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ ใช้อุปกรณ์ในการหยิบ  จับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค หรือกระทำใดๆที่จะก่อให้เกิดการ  ปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร |  |  |  |
| **รวม** |  |  |  |

**หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **ผลการตรวจแนะนำ** | | |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มีกิจกรรม** |
| 1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อน  เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ภาชนะและมือ  ผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง |  |  |  |
| **รวม** |  |  |  |

**คณะกรรมการ คณะกรรมการ**

**...................................... ......................................**

**(...............................................) (..............................................)**

**แบบประเมินข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของเด็กวัยเรียนและสุขบัญญัติ 10 ประการ**

**เอกสารเพิ่มเติม มาตรฐานที่ 5 ตัวชี้วัดที่ 1**

เด็กชาย/เด็กหญิง...............................................................ชั้นประถมศึกษาปีที่…………….

โรงเรียน....................................................อำเภอ./เขต.............................................จังหวัด...........................

สังกัด(โปรดระบุ) ( ) สพป.เขต...............( ) เทศบาล.................... ( ) อบจ. ( ) อบต..................................

**1. ข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของเด็กวัยเรียน**

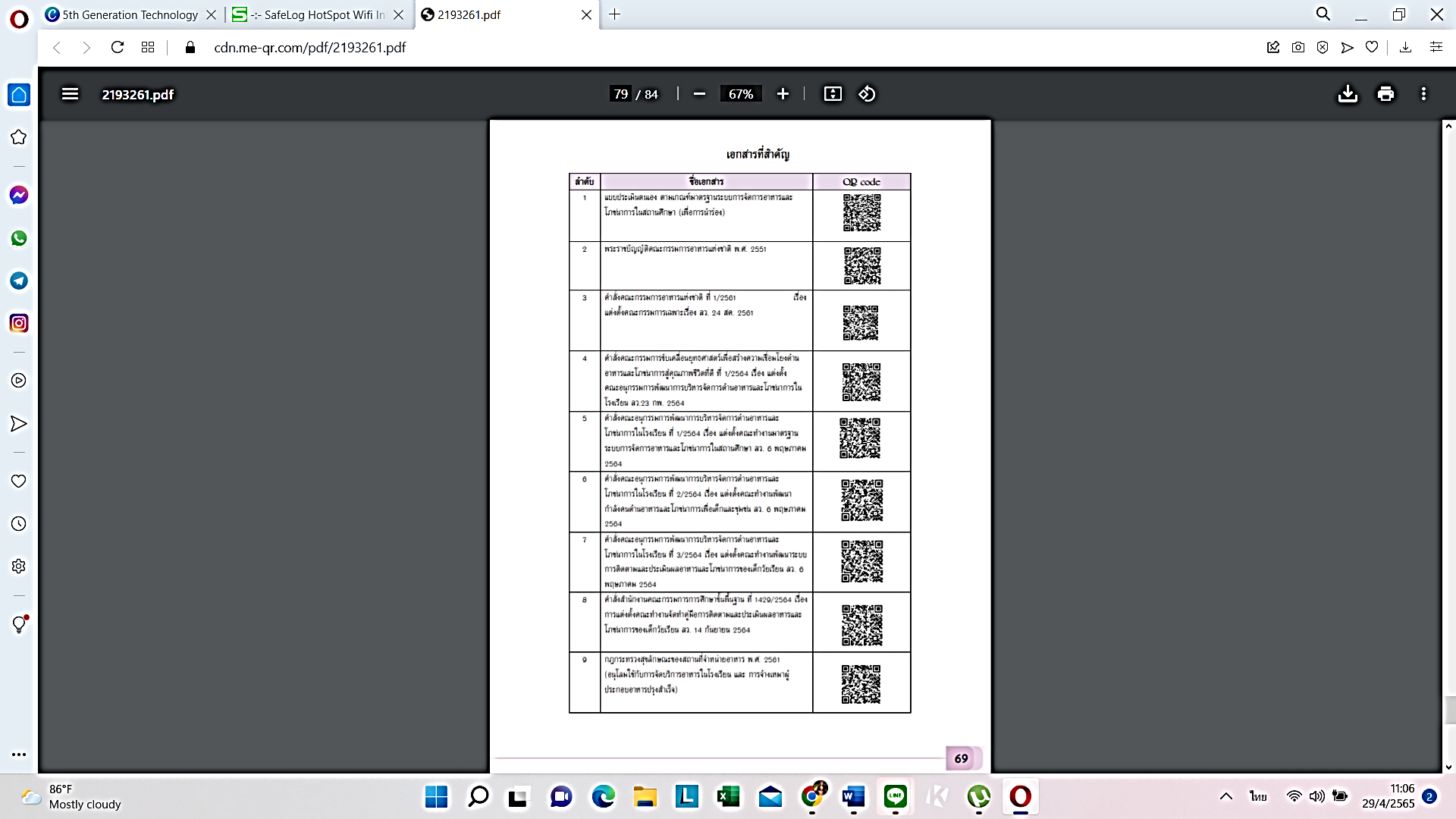
ทำเครื่องหมาย ( / ) ลงในช่องที่มีการปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ

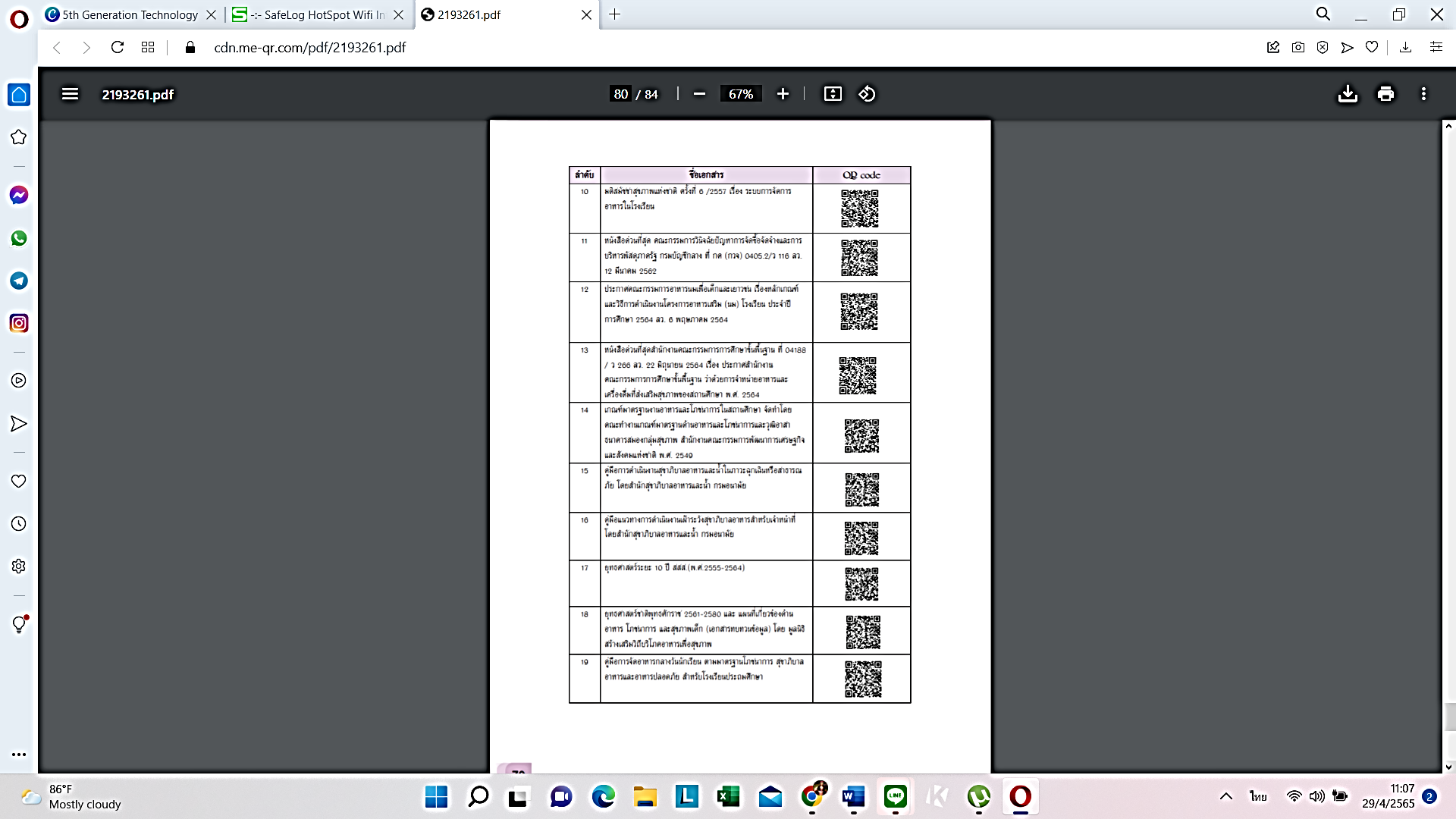
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ข้อ** | **รายการ** | **ปฏิบัติ** | **ไม่ปฏิบัติ** |
| 1 | กินอาหารให้ครบทุกกลุ่มแต่ละกลุ่มให้หลากหลายในปริมาณที่แนะนำตามธงโภชนาการ และหมั่นดูแลน้ำหนักตัวและส่วนสูง |  |  |
| 2 | กินข้าวเป็นหลัก เน้นข้าวกล้อง ข้าวขัดสีน้อย สลับกับอาหารประเภทแป้งเป็นบางมื้อ |  |  |
| 3 | กินปลา ไข่ เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน ถั่วเมล็ดแห้งและผลิตภัณฑ์เป็นประจำ |  |  |
| 4 | กินผักให้มาก กินผลไม้รสหวานน้อย เป็นประจำ และหลากหลายสี |  |  |
| 5 | ดื่มนมรสจืด และกินอาหารที่เป็นแหล่งแคลเซียมอื่น ๆ |  |  |
| 6 | หลีกเลี่ยงอาหารไขมันสูง หวานจัด เค็มจัด ให้ใช้เครื่องปรุงรสเค็มเสริมไอโอดีน |  |  |
| 7 | กินอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และปรุงสุกใหม่ ๆ ไม่กินอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ |  |  |
| 8 | ดื่มน้ำสะอาดให้เพียงพอ หลีกเลี่ยงเครื่องดื่มรสหวาน และน้ำอัดลม |  |  |
| 9 | ไม่ดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ |  |  |
|  | **รวม** |  |  |

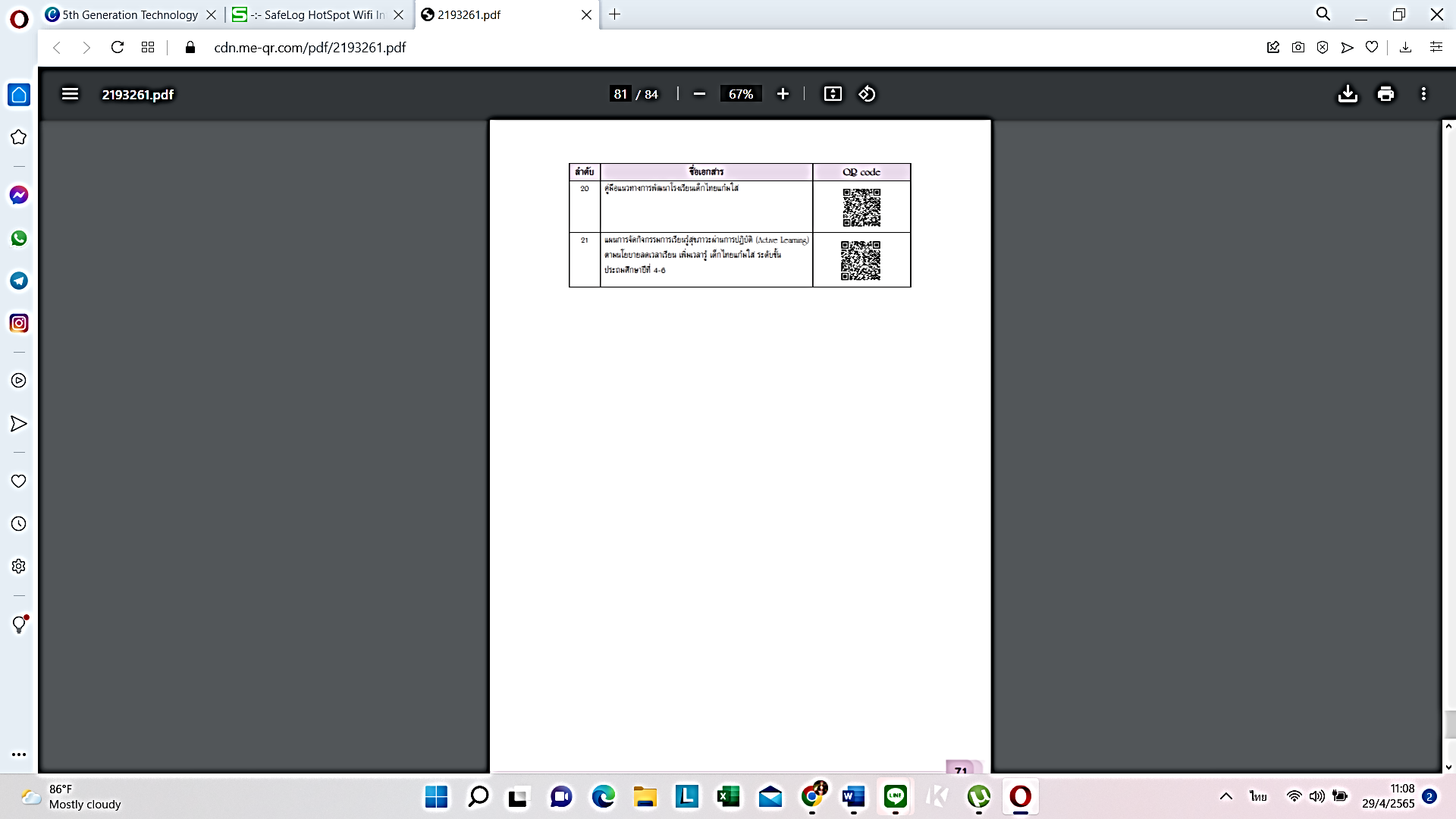
**2. ปฏิบัติได้ตามสุขบัญญัติ 10 ประการ** ทำเครื่องหมาย ( / ) ลงในช่องที่มีการปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ข้อ** | **รายการ** | **ปฏิบัติ** | **ไม่ปฏิบัติ** |
| 1 | ดูแลรักษาร่างกายและของใช้ให้สะอาด |  |  |
| 2 | รักษาฟันให้แข็งแรง และแปรงฟันทุกวันอย่างถูกวิธี |  |  |
| 3 | ล้างมือให้สะอาดก่อนรับประทานอาหารและหลังการขับถ่าย |  |  |
| 4 | กินอาหารสุก สะอาด ปราศจากสารอันตราย และหลีกเลี่ยงอาหารรสจัด สีฉูดฉาด |  |  |
| 5 | งดบุหรี่ สุรา สารเสพย์ติดการพนันและการสำส่อนทางเพศ |  |  |
| 6 | สร้างความสัมพันธ์ภายในครอบครัวให้อบอุ่น |  |  |
| 7 | ป้องกันอุบัติภัยด้วยการไม่ประมาท |  |  |
| 8 | ออกกำลังกายสม่ำเสมอและตรวจสุขภาพประจำปี |  |  |
| 9 | ทำจิตใจให้ร่าเริงแจ่มใสอยู่เสมอ |  |  |
| 10 | สำนึกต่อส่วนรวมร่วมสร้างสรรค์สังคม และตามคำแนะนำของกรมอนามัย |  |  |
|  | **รวม** |  |  |

**เอกสารที่สำคัญ**



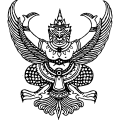




**22. คู่มือมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาสำหรับสถานศึกษานำร่อง**

Text

Description automatically generated with medium confidence



**คำสั่งคณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน**

**ที่ ๓ / ๒๕๖๔**

**เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาระบบการติดตามและประเมินผลอาหารและโภชนาการของเด็กในวัยเรียน**

**.................................**

ตามคำสั่งคณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียนที่ ๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ เพื่อให้เกิดการดำเนินงานขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหาร และโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี และเกิดกระบวนการจัดการด้านอาหารที่เป็นไปตามหลักโภชนาการ อาหารปลอดภัย สุขลักษณะที่ดี ในโรงเรียนและชุมชน ตลอดจนการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ส่งผลดี ต่อสุขภาพนักเรียน นั้น

เพื่อให้มีระบบการติดตามและประเมินผลอาหารและโภชนาการของเด็กในวัยเรียน ส่งผลให้การดำเนินงานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่ครอบคลุมทุกสถานศึกษา ป้องกัน และ ลดปัญหาภาวะทุพโภชนาการและความเสี่ยงจากโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) และอาหารเป็นพิษของเด็กและเยาวชน จึงเห็นสมควรแต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาระบบการติดตามและประเมินผลอาหารและโภชนาการของเด็กในวัยเรียน โดยการมีส่วนร่วมจากผู้เกี่ยวข้องขึ้น ตามรายชื่อต่อไปนี้

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | นายสง่า ดามาพงษ์ | |  | | | ที่ปรึกษา |
| 2. | รองศาสตราจารย์ลัดดา เหมาะสุวรรณ | |  | | | ที่ปรึกษา |
| 3. | นางจงกลนี วิทยารุ่งเรืองศรี | |  | | | ที่ปรึกษา |
| 4. | นายสุรศักดิ์ อินศรีไกร | |  | | | ที่ปรึกษา |
| 5. | นางสาววัลลา เรือนไชยวงศ์ | | ผู้อำนวยการสำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน | | | ประธานคณะทำงาน |
| 6. | ว่าที่ร้อยโทสุเวศ กลับศรี | | ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครศรีธรรมราช เขต 4 | | | รองประธานคณะทำงาน |
| 7. | ผู้อำนวยการสำนักติดตามและประเมินผลการจัดการศึกษาขั้นพื้นฐาน | | |  | | คณะทำงาน |
| 8. | ผู้อำนวยการสำนักเทคโนโลยีเพื่อการเรียนการสอน | | |  | | คณะทำงาน |
| 9. | ผู้แทนกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น | | |  | | คณะทำงาน |
| 10. | ผู้แทนสำนักส่งเสริมสุขภาพ กรมอนามัย | | |  | | คณะทำงาน |
| 11. | ผู้แทนสำนักทันตสาธารณสุข กรมอนามัย | | |  | | คณะทำงาน |
| 12. | ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการอาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชน | | |  | | คณะทำงาน |
| 13. | ผู้แทนสำนักงานกองทุนสนับสนุนการเสริมสร้างสุขภาพ | | |  | | คณะทำงาน |
| 14. | ผู้แทนสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ | | |  | | คณะทำงาน |
| 15. | ผู้เชี่ยวชาญที่ประธานแต่งตั้งเป็นครั้งคราว ครั้งละไม่เกิน ๓ คน | | |  | |  |
| 16. | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ​ดร. มนสิการ​  กาญจนะจิตรา | อาจารย์ประจำสถาบันวิจัยประชากร  และสังคม​ มหาวิทยาลัยมหิดล | | | | คณะทำงาน |
| 17. | นางสาวพเยาว์​ ผ่อนสุข | ผู้จัดการแผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ​ สำนักนโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ กระทรวงสาธารณสุข | | | | คณะทำงาน |
| 18. | นางสาวพจนา เหลือโกศล | นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ | | | | คณะทำงาน |
| 19. | นายต้นวงศ์ สุดโต | นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ | | | | คณะทำงาน |
| 20. | นายอารยันต์ แสงนิกุล | ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาปราจีนบุรี เขต 2 | | | | คณะทำงาน |
| 21. | นายชาญชิต ทัพหมี | ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาลำพูน เขต 2 | | | | คณะทำงาน |
| 22. | นายยงยุทธ พรหมแก้ว | ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาขอนแก่น เขต 5 | | | | คณะทำงาน |
| 23. | ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงใหม่ เขต 2 | | | | | คณะทำงาน |
| 24. | ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาอุบลราชธานี เขต 4 | | | | | คณะทำงาน |
| 25. | ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาน่าน เขต 1 | | | | | คณะทำงาน |
| 26. | ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาน่าน เขต 2 | | | | | คณะทำงาน |
| 27. | ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุรินทร์ เขต 1 | | | | | คณะทำงาน |
| 28. | ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุรินทร์ เขต 2 | | | | |  |
| 29. | ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุรินทร์ เขต 3 | | | | | คณะทำงาน |
| 30. | นางสาวสมจิต ตาคำแสง | ผู้อำนวยการโรงเรียนดอยเต่าวิทยาคม  สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเชียงใหม่ | | | | คณะทำงาน |
| 31. | นายสุเทพ เปียกบุตร | ผู้อำนวยการโรงเรียนอนุบาลกระบี่  สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษากระบี่ | | | | คณะทำงาน |
| 32. | นางอารี พวงวรินทร์ | ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดทุ่งคอก  (สุวรรณสาธุกิจ)  สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุพรรณบุรี เขต 2 | | | | คณะทำงาน |
| 33. | นางสมร ศิลาคม | ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านนามั่ง  สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาอุดรธานี เขต 1 | | | | คณะทำงาน |
| 34. | นางสาวธาริณี ธารทอง | ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดเขาสำเภาทอง  สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาระยอง เขต 2 | | | | คณะทำงาน |
| 35. | นางอัจฉราภรณ์ ตั้งอุทัยสุข | ข้าราชการบำนาญ | | | | คณะทำงาน |
| 36. | นางพนอ อี้รักษา | ข้าราชการบำนาญ | | | | คณะทำงาน |
| 37. | นางนภา พานน้อย | ข้าราชการบำนาญ | | | | คณะทำงาน |
| 38. | นางสุจิตรา ผลประไพ | ข้าราชการบำนาญ | | | | คณะทำงาน |
| 39. | นางสาวณัฐธิรา ทองบัวศิริไล | ข้าราชการบำนาญ | | | | คณะทำงาน |
| 40. | นายสมโชค คุณสนอง | ข้าราชการบำนาญ | | | | คณะทำงาน |
| 41. | นางสาววรลักษณ์ คงหนู | ข้าราชการบำนาญ | | | | คณะทำงาน |
| 42. | นายปองคุณ ปราบพยัคฆ์ | ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริม การจัดการศึกษา สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาขอนแก่น เขต 5 | | | | คณะทำงาน |
| 43. | นางกรรณิการ์ โพธา | นักวิชาการศึกษาชำนาญการพิเศษ  สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาลำพูน เขต 2 | | | | คณะทำงาน |
| 44. | นายณัฏฐเมธร์ ดุลคนิต | ศึกษานิเทศก์ชำนาญการ  สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษากรุงเทพมหานคร เขต 1 | | | | คณะทำงาน |
| 45. | นายรณธิชัย สวัสดิ์ | ศึกษานิเทศก์ชำนาญการ  สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาพัทลุง เขต ๒ | | | | คณะทำงาน |
| 46. | นายก่อการ ไชยสงคราม | ศึกษานิเทศก์ชำนาญการ  สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครปฐม เขต 1 | | | | คณะทำงาน |
| 47. | นางณัฐพร ดอกแก้ว | นักวิชาการศึกษาชำนาญการ  สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงใหม่ เขต 6 | | | | คณะทำงาน |
| 48. | นางภิญพัชร์ ศรีอริยฤทธิ์ | นักวิชาการศึกษาชำนาญการ  สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสงขลา เขต 3 | | | |  |
| 49. | นายไพโรจน์ กระโจมทอง | | มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหาร เพื่อสุขภาพ | | คณะทำงาน | |
| 50. | นางสาวใจรัก ลอยสงเคราะห์ | | สำนักโภชนาการ กรมอนามัย | | คณะทำงาน | |
| 51. | นางสาวนฤมล ธนเจริญวัชร | | สำนักโภชนาการ กรมอนามัย | | คณะทำงาน | |
| 52. | นางสาวทิพรดี คงสุวรรณ | | สำนักโภชนาการ กรมอนามัย | | คณะทำงาน | |
| 53. | นาง | |  | |  | |
| 54. | นางสุภาวรรณ ผุดมาก | | สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน | | คณะทำงานและเลขานุการ | |
| 55. | นายชาญณรงค์ ศรีจันทร์ | | สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน | | คณะทำงานและเลขานุการ | |
| 56. | นางสาวกุลธิดา อ่วมอิ่ม | | สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน | | คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ | |

ให้คณะทำงานที่ได้รับการแต่งตั้ง มีหน้าที่ดำเนินการ ดังนี้

๑. จัดทำรูปแบบ วางระบบและกลไกการติดตามประเมินผลการนำมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาไปสู่การขับเคลื่อนในระดับพื้นที่ ตลอดจนการประเมินผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นต่อเด็กในวัยเรียน

๒. จัดทำคู่มือการกำกับ ติดตาม และให้คำแนะนำแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการตรวจสอบและประเมินผลด้านอาหารและโภชนาการของเด็กในวัยเรียน ที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน รวมถึงการศึกษาวิจัยเพื่อหาแนวทางการแก้ไข ปรับปรุงระบบ โดยคำนึงถึงประโยชน์ของเด็กเป็นสำคัญ

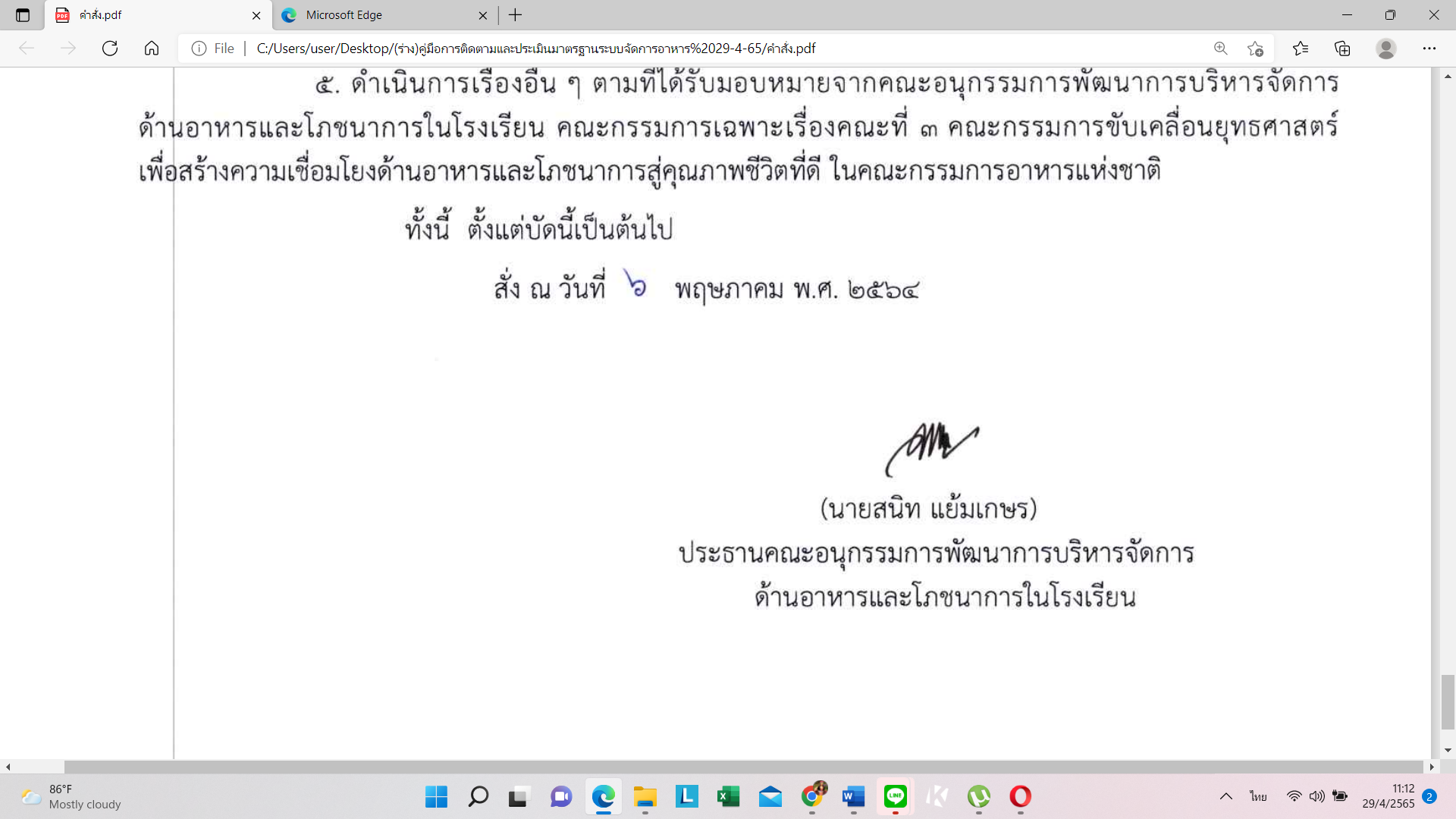
๓. จัดให้มีการพัฒนาระบบฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ในการเข้าถึงข้อมูลในการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการที่สามารถแสดงผลแบบทันที (Real Time) และ ทุกองค์กรสามารถใช้งานร่วมกันได้

๔. สรุปผลการติดตามและประเมินผล เพื่อนำเสนอคณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการ ด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ในการวางแผนขยายผลทั่วประเทศ

๕. ดำเนินการเรื่องอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากคณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการ ด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน คณะกรรมการเฉพาะเรื่องคณะที่ ๓ คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ในคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



(นายสนิท แย้มเกษร)

ประธานคณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการ . ด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน

